

Schokolade mit eingelegten Holunderbeeren

Zutaten für ca. 10 Portionen

Schokoladenmousse

2 Stk.	Eigelb
½ Stk.	Eiklar
20 g	Zucker
2,5 Blatt	Gelatine
40 g	Bitterschokolade
105 g	dunkle Kuvertüre
300 g	halb geschlagene Sahne

Holundergelee

200 ml	Holunderfond
2,5 Blatt	Gelatine

Garnitur

Eingekochte Holunderbeeren

Zubereitung

Schokoladenmousse

Die Eigelbe mit dem Eiklar und dem Zucker warm aufschlagen

Die Gelatine einweichen, gut ausdrücken und in der Ei - Masse auflösen

Bitterschokolade und Kuvertüre schmelzen und unter die Ei - Masse rühren, alles etwas auskühlen lassen und anschließend die halb geschlagene Sahne unterheben

Das Mousse in eine Form geben und mehrere Stunden auskühlen

Holundergelee

Den Fond erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen, anschließend auf das Schokoladenmousse gießen

Garnitur

Die Schokoladenmousse portionieren und mit den Holunderbeeren servieren